

★★★  
**TRISTAR**



FR-6990

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILBESCHREIBUNG / DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRICÃO DOS COMPONENTES / OPIS CZĘŚCI / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / POPIS SOUČÁSTI / POPIS SUČASTI / ПИСАНІЕ ЗАПЧАСТІ



## EN Instruction manual

### SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- ⚠ Surface may get hot during use.
- WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.

### PARTS DESCRIPTION

- Temperature control knob
- Timer (0-30 min.)/power-on knob
- Power light
- Heating up light
- Basket
- Basket release button
- Basket handle
- Pan
- Air inlet
- Air outlet openings
- Mains cord

### BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Place the basket in the pan properly
- This is an airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.**
- Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.**

### USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the airfryer.
- Put the ingredients in the basket.
- Slide the pan back into the airfryer.
- Never use the pan without the basket in it.
- Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- Turn the temperature control knob to the required temperature.
- Determine the required preparation time for the ingredient.
- To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time, add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.
- The timer starts counting down the set preparation time.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the airfryer. Do not press the basket release button during shaking
- When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan. Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the airfryer is instantly ready for preparing another batch.

|       | Min-max amount (g) | Time (min) | Temperatu re (° C) | Shake | Extra information |
|-------|--------------------|------------|--------------------|-------|-------------------|
| Fries | 300-700            | 10-18      | 200                | shake |                   |

|                     |         |       |     |       |                             |
|---------------------|---------|-------|-----|-------|-----------------------------|
| Homemad e fries     | 300-800 | 16-20 | 200 | shake | add 1/2 a tablespoon of oil |
| Frozen fish fingers | 100-400 | 6-10  | 200 |       | Use oven ready              |
| Drumsticks          | 100-500 | 18-22 | 180 |       |                             |
| Hamburger           | 100-500 | 13-15 | 180 |       |                             |
| Springrolls         | 100-400 | 8-10  | 200 | shake | Use oven ready              |
| Cake                | 300     | 20-25 | 160 |       | Use baking tin              |
| Quiche              | 300     | 20-25 | 160 |       | Use baking tin              |
| Muffins             | 300     | 15-18 | 200 |       | Use baking tin              |

### Tips

- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Place a baking tin or oven dish in the basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

### CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Never immerse the device under water, the device and the various parts are not dishwasher-proof.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.

### GUARANTEE

- This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase (invoice, sales slip or receipt) is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product.
- For the detailed warranty conditions, please refer to our service website: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)

### ENVIRONMENT

- This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

### Support

You can find all available information and spare parts at [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu)!

## NL Gebruiksaanwijzing

### VEILIGHEID

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- ⚠ Het oppervlak kan heet worden tijdens gebruik.

- WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.

### ONDERDELENBESCHRIJVING

- Temperatuurnop
- Timerknop (0-30 min.) / Aan/uit-knop
- Stroomindicator
- Opwarmindicator
- Mand
- Mandontgrendelingsknop
- Handgreep mand
- Pan
- Luchtinlaat
- Luchtuitlatopeningen
- Netsnoer

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de mand en de pan grondig met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
- Plaats de mand op de juiste wijze in de pan.
- Dit apparaat is een heteluchtfritusee. Vul de pan niet met olie of frituurvet.**
- Plaats geen objecten boven op het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en heeft een negatieve werking op het resultaat van het heteluchtfrituren.**

### GEBRUIK

- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfritusee.
- Doe de ingrediënten in de mand.
- Schuif de pan terug in de heteluchtfritusee.
- Gebruik de pan nooit zonder dat de mand erin is geplaatst.
- Raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan. De pan wordt zeer heet. Houd de pan uitsluitend bij de handgreep vast.
- Draai de temperatuurnop naar de gewenste temperatuur.
- Bepaal de gewenste bereidingstijd voor het ingrediënt.
- Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen. Voeg 3 minuten aan de bereidingstijd toe als het apparaat koud is.
- De timer begint de ingestelde bereidingstijd af te tellen.
- Tijdens het heteluchtfrituren gaat de opwarmindicator van tijd tot tijd aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
- Overvloedige olie van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de pan.
- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Trek de pan met de handgreep uit het apparaat en schud de pan om de ingrediënten te schudden. Schuif de pan vervolgens terug in de heteluchtfritusee. Druk tijdens het schudden niet op de mandontgrendelingsknop.
- Bij het horen van de timerbel is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat en plaats de pan op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Indien de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif dan de pan terug in het apparaat en stel met de timer nog een paar extra minuten in.
- Druk op de mandontgrendelingsknop en til de mand uit de pan om kleine ingrediënten (bijv. friet) te verwijderen. Draai de mand niet ondersteboven met de pan er nog aan vast. Eventuele overvloedige olie die zich heeft verzameld op de bodem van de pan zal op de ingrediënten lekken.
- Leeg de mand in een kom of op een bord. Als een hoeveelheid ingrediënten klaar is, is de heteluchtfritusee direct klaar voor het bereiden van een andere hoeveelheid.

|                    | Min./max. hoeveelheid (g) | Tijd (min.) | Temperatu ur (°C) | Schudden | Extra informatie                                 |
|--------------------|---------------------------|-------------|-------------------|----------|--------------------------------------------------|
| Friet              | 300-700                   | 10-18       | 200               | Schudden |                                                  |
| Huisgemaakte friet | 300-800                   | 16-20       | 200               | Schudden | 1/2 eetlepel olie toevoegen                      |
| Bevroren vissticks | 100-400                   | 6-10        | 200               |          | gebruik vissticks die geschikt zijn voor de oven |
| Drumsticks         | 100-500                   | 18-22       | 180               |          |                                                  |
| Hamburger          | 100-500                   | 13-15       | 180               |          |                                                  |
| Loempia's          | 100-400                   | 8-10        | 200               | Schudden | gebruik loempia's die geschikt zijn voor de oven |
| Cake               | 300                       | 20-25       | 160               |          | Bakvorm gebruiken                                |
| Quiche             | 300                       | 20-25       | 160               |          | Bakvorm gebruiken                                |
| Muffins            | 300                       | 15-18       | 200               |          | Bakvorm gebruiken                                |

### Tips

- Halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten verbetert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een krokant resultaat. Frituur uw ingrediënten in de heteluchtfritusee binnen een paar minuten nadat u de olie heeft toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worsten in de heteluchtfritusee.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand als u een cake of quiche wilt bakken of als u kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- U kunt de heteluchtfritusee ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Stel de temperatuur voor maximaal 10 minuten in op 150 °C om ingrediënten op te warmen.

### REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit onder water. Het apparaat en de verschillende onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, schuurspunzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

### GARANTIE

- Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig indien het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient de originele aankoopbon (factuur, kassabon of kwitantie) te worden overlegd met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product.
- Voor uitgebreide garanti voorwaarden verwijzen wij u naar onze servicewebsite: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)

### MILIEU



Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponerd, maar moet bij een speciaal inzameelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzameelpunt.

### Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu)!

## FR Manuel d'instructions

### SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les instructions de sécurité, le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne soit pas entortillé.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans sous le contrôle d'un adulte. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions pour utiliser cet appareil en toute sécurité en étant conscientes des dangers liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sous surveillance d'un adulte.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide .
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
- ⚠ La surface peut devenir chaude à l'usage.
- AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

### DESCRIPTION DES PIÈCES

- Bouton de contrôle de température
- Bouton de minuteur (0-30 min)/marche
- Témoin d'alimentation
- Témoin de chauffage
- Panier
- Bouton de libération de panier
- Poignée de panier
- Cuve
- Entrée d'air
- Ouvertures de sortie d'air
- Cordon secteur

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau et évitez les surfaces non thermorésistantes.
- Placez le panier correctement dans la cuve.
- Cette fritusee à air chaud fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.**
- Ne posez rien sur l'appareil. Vous risqueriez d'interrompre le flux d'air et donc d'affecter le résultat de la friture à l'air chaud.**

### UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
- Retirez prudemment la cuve de la fritusee à air chaud.
- Placez les ingrédients dans le panier.
- Glissez à nouveau la cuve dans la fritusee à air chaud.
- N'utilisez jamais la cuve sans le panier dedans.
- Ne touchez pas la cuve avant l'usage et ensuite pendant un certain temps. Elle devient très chaude. Tenez la cuve uniquement par la poignée.
- Tournez le bouton de contrôle de température sur le réglage requis.
- Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient.
- Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de minuteur sur le temps de préparation requis en ajoutant 3 minutes si l'appareil est froid.
- Le minuteur commence son décompte du temps de préparation réglé.

- Durant le processus de friture à l'air chaud, le témoin de chauffage s'allume et s'éteint de temps à autre. C'est l'indication que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour entretenir la température.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la cuve.
- Certains ingrédients ont besoin d'être secoués à mi-temps de la préparation Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Puis glissez à nouveau la cuve dans la fritusee à air chaud. N'appuyez pas sur le bouton de libération de panier durant la secousse.
- Dès que le minuteur sonne, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Sortez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface thermorésistante.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement à nouveau la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au minuteur.
- Pour retirer les petits ingrédients (ex. frites), appuyez sur le bouton de libération de panier et sortez le panier de la cuve. Ne retournez pas le panier avec la cuve encore fixée dessus. En effet, tout l'excès d'huile recueilli au fond de la cuve risque de couler sur les ingrédients.
- Videz le panier sur un plat ou dans un bol. Dès qu'un lot d'ingrédients est prêt, la fritusee à air chaud est prête instantanément pour la préparation du lot suivant.

|                                | Quantité min-max (g) | Temps (min) | Température (°C) | Secousse | Informations extras                       |
|--------------------------------|----------------------|-------------|------------------|----------|-------------------------------------------|
| Frites                         | 300-700              | 10-18       | 200              | secousse |                                           |
| Frites maison                  | 300-800              | 16-20       | 200              | secousse | ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile      |
| Bâtonnets de poissons surgelés | 100-400              | 6-10        | 200              |          | Utiliser ingrédients pour cuisson au four |
| Bâtonnets                      | 100-500              | 18-22       | 180              |          |                                           |
| Hamburger                      | 100-500              | 13-15       | 180              |          |                                           |
| Nems                           | 100-400              | 8-10        | 200              | secousse | Utiliser ingrédients pour cuisson au four |
| Gâteau                         | 300                  | 20-25       | 160              |          | Utiliser un moule de cuisson              |
| Quiche                         | 300                  | 20-25       | 160              |          | Utiliser un moule de cuisson              |
| Muffins                        | 300                  | 15-18       | 200              |          | Utiliser un moule de cuisson              |

### Consells

- Secouer les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation optimise le résultat final et contribue à éviter la friture irrégulière des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la fritusee à air chaud en quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Évitez de préparer des ingrédients très gras comme les saucisses dans la fritusee à air chaud.
- Placez un moule de cuisson ou pour le four dans le panier afin de cuire un gâteau ou une quiche, voire pour frire des ingrédients fragiles ou faciles.
- Vous pouvez aussi utiliser la fritusee à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant un maximum de 10 minutes.

### NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez jamais l'appareil sous l'eau. L'appareil et les différents accessoires ne sont pas prévus pour le lave-vaisselle.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, de tampons à récurer ou de laine de verre, ceux-ci pourraient endommager l'appareil.

### GARANTIE

- Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable si le produit est utilisé selon les instructions et pour l'usage auquel il est destiné. De plus, la preuve d'achat d'origine (facture, reçu ou ticket de caisse) doit être présentée, montrant la date d'achat, le nom du détaillant et le numéro d'article du produit.
- Pour connaître les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site Internet de service : [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)

### ENVIRONNEMENT



Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

### Support

Vous pouvez trouver toutes les informations et pièces de rechange sur [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu) !

## DE Bedienungsanleitung

### SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern bis zu 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie dabei kontinuierlich beaufsichtigt werden. Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel




an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.

- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.

-  Die Oberfläche kann beim Gebrauch heiß werden.
- WARNUNG:** Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

##### TEILEBESCHREIBUNG

- Temperaturregelknopf
- Timer (0-30 min.)/Einschaltknopf
- Betriebsanzeigelampe
- Aufheizlampe
- Korb
- Korbfreigabeknopf
- Korbring
- Pfanne
- Lufteinlass
- Luftausslassöffnungen
- Netzabel

##### VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie den Korb und die Wanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- Setzen Sie den Korb richtig in die Wanne ein
- Diese Fritteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Frittierfett.**
- Stellen Sie keine Gegenstände oben auf das Gerät. Dies behindert die Luftzirkulation und beeinträchtigt das Heißluft-Frittierergebnis.**

##### GEBRAUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Ziehen Sie die Wanne vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus.
- Füllen Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie die Wanne wieder in die Heißluftfritteuse.
- Verwenden Sie die Wanne niemals ohne den Korb darin.
- Berühren Sie die Wanne beim und kurze Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Wanne nur am Handgriff fest.
- Drehen Sie den Temperaturregelknopf auf die erforderliche Temperatur.
- Legen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für den Inhalt fest.
- Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf auf die erforderliche Zubereitungszeit. Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit, wenn das Gerät kalt ist.
- Der Timer beginnt, die eingestellte Zubereitungszeit herunter zu zählen.
- Während des Heißluft-Frittivorgangs schaltet die Aufheizlampe von Zeit zu Zeit ein und aus. Hierdurch wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur aufrecht zu erhalten.
- Das überschüssige Öl aus dem Inhalt wird unten in der Wanne gesammelt.
- Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, die Wanne bei der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Wanne am Handgriff aus dem Gerät heraus und schütteln Sie sie. Schieben Sie die Wanne dann wieder in die Heißluftfritteuse. Drücken Sie beim Schütteln nicht auf den Korbfreigabeknopf.
- Wenn Sie die Timer-Klingel hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Wanne aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob der Inhalt fertig ist. Falls der Inhalt noch nicht fertig ist, schieben Sie die Wanne einfach wieder in das Gerät hinein und stellen Sie den Timer einige Minuten länger ein.
- Um kleine Zutaten zu entnehmen (z.B. Fritten), drücken Sie auf den Korbfreigabeknopf und heben Sie den Korb aus der Wanne heraus. Drehen Sie den Korb nicht um, während die Wanne noch daran befestigt ist, da hierdurch überschüssiges Öl, das unten in der Wanne gesammelt wird, auf den Inhalt fällt.
- Entleeren Sie den Korb in einer Schüssel oder auf einem Teller. Wenn eine Ladung fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort zur Zubereitung der nächsten Ladung bereit.

|                         | Min-max Menge (g) | Zeit (min) | Temperatur (°C) | Schütteln | Zusatzinfor mation          |
|-------------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------|-----------------------------|
| Fritten                 | 300-700           | 10-18      | 200             | Schütteln |                             |
| Selbstgemachte Fritten  | 300-800           | 16-20      | 200             | Schütteln | 1/2 Esslöffel Öl hinzugeben |
| Gefrorene Fischstäbchen | 100-400           | 6-10       | 200             |           | Offenbereit verwenden       |
| Keulen                  | 100-500           | 18-22      | 180             |           |                             |
| Hamburger               | 100-500           | 13-15      | 180             |           |                             |
| Frühlingsrollen         | 100-400           | 8-10       | 200             | Schütteln | Offenbereit verwenden       |
| Kuchen                  | 300               | 20-25      | 160             |           | Backform verwenden          |
| Quiche                  | 300               | 20-25      | 160             |           | Backform verwenden          |

|         |     |       |     |  |                    |
|---------|-----|-------|-----|--|--------------------|
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 |  | Backform verwenden |
|---------|-----|-------|-----|--|--------------------|

##### Tipps

- Das Schütteln von kleineren Zutaten während der Zubereitungszeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, einen ungleichmäßig frittierten Inhalt zu vermeiden.
- Geben Sie den frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu; so wird das Ergebnis knuspriger. Frittieren Sie den Inhalt in der Fritteuse noch einige Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.
- Bereiten Sie keine sehr fettigen Zutaten wie beispielsweise Saucen in der Heißluftfritteuse zu.
- Legen Sie eine Backform oder Ofengeschirr in den Korb, falls Sie einen Kuchen oder Quiche backen wollen oder falls Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren wollen.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen des Inhalts verwenden. Um den Inhalt aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150 °C.


##### REINIGUNG UND PFLEGE

- Inserte Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen, das Gerät und die verschiedenen Teile sind nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

##### GARANTIE

- Dieses Produkt hat eine Garantie von 24 Monaten. Der Garantiesanspruch gilt nur, wenn das Produkt gemäß den Anweisungen und gemäß dem Zweck, für den es konzipiert wurde, benutzt wird. Der Original-Kaufbeleg (Rechnung, Beleg oder Quittung) muss zusammen mit dem Kaufdatum, dem Namen des Einzelhändlers und der Artikelnummer des Produktes eingereicht werden.
- Detaillierte Informationen über die Garantiebedingungen finden Sie auf unserer Service-Website unter: www.service.tristar.eu

##### Umwelt

-  Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

##### Support

- Sämtliche Informationen und Ersatzteile finden Sie unter service.tristar.eu!


## ES Manual de instrucciones

##### SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años si son supervisados de forma continua. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que implica. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.

- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.
- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).

-  La superficie puede calentarse durante el uso.
- ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

##### DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- Mando de control de temperatura
- Mando del temporizador (0-30 min.)/de encendido
- Piloto de encendido
- Luz de calentamiento
- Cesta
- Botón de liberación de cesta

- Asa de cesta
- Cubeta
- Entrada de aire
- Aberturas de salida de aire
- Cable de red

##### ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie bien la cesta y la cubeta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada; no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- Coloque la cesta en la cubeta correctamente.
- Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la cubeta con aceite o grasa para freír.**
- No coloque nada encima del aparato. Esto obstruye el flujo de aire y afecta al resultado de la fritura por aire caliente.**

##### USO

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Saque con cuidado la cubeta de la freidora de aire.
- Ponga los ingredientes en la cesta.
- Vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire.
- Nunca utilice la cubeta sin la cesta en su interior.
- No toque la cubeta durante el uso y un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cubeta solo por el asa.
- Gire el mando de control de temperatura a la temperatura deseada.
- Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente.
- Para encender el aparato, gire el mando del temporizador al tiempo de preparación deseado; añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.
- El temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de preparación.
- Durante el proceso de fritura por aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento de calentamiento se conecta y se desconecta para mantener la temperatura ajustada.
- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cubeta.
- Algunos ingredientes deben agitarse transcurrida la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la cubeta del aparato por el asa y agítela. Posteriormente, vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire. No presione el botón de liberación de la cesta al agitar.
- Una vez que ha transcurrido el tiempo ajustado, suena la campana del temporizador. Saque la cubeta del aparato y cóloquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cubeta en el aparato y ajuste el temporizador algunos minutos más.
- Para sacar ingredientes pequeños (p. ej., patatas fritas), presione el botón de liberación de la cesta y saque la cesta de la cubeta. No dé la vuelta a la cesta con la cubeta aún fijada, ya que el exceso de aceite que se haya recogido en la parte inferior de la cubeta caerá sobre los ingredientes.
- Vacíe la cesta sobre una fuente o un plato. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire está lista al instante para preparar otro lote.

|                              | Cantidad mín.-máx. (g) | Tiempo (min) | Temperatura (°C) | Agitar | Información adicional          |
|------------------------------|------------------------|--------------|------------------|--------|--------------------------------|
| Patatas fritas               | 300-700                | 10-18        | 200              | agitar |                                |
| Patatas fritas caseras       | 300-800                | 16-20        | 200              | agitar | añadir 1/2 cucharada de aceite |
| Varitas de pescado congelado | 100-400                | 6-10         | 200              |        | Usar listo para horno          |
| Muslitos                     | 100-500                | 18-22        | 180              |        |                                |
| Hamburguesas                 | 100-500                | 13-15        | 180              |        |                                |
| Rollitos de primavera        | 100-400                | 8-10         | 200              | agitar | Usar listo para horno          |
| Bizcocho                     | 300                    | 20-25        | 160              |        | Usar molde de horneado         |
| Quiche                       | 300                    | 20-25        | 160              |        | Usar molde de horneado         |
| Magdalenas                   | 300                    | 15-18        | 200              |        | Usar molde de horneado         |

##### Consejos

- Se recomienda agitar los ingredientes de pequeño tamaño durante el tiempo de preparación para optimizar el resultado final y evitar ingredientes fritos de forma irregular.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de haber añadido el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aceite.
- Coloque un molde de horneado o plato para horno en la cesta si desea hornear un bizcocho o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura hasta 150 °C durante 10 minutos.


##### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfrie.
- No sumerja nunca el dispositivo en el agua, el dispositivo y las distintas piezas no pueden ponerse en el lavavajillas.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.

##### GARANTÍA

- Este producto cuenta con 24 meses de garantía. Su garantía es válida si el producto se utiliza de acuerdo con las instrucciones y el propósito para el que se creó. Además, debe enviarse un justificante de la compra original (factura, ticket o recibo) en el que aparezca la fecha de la compra, el nombre del vendedor y el número de artículo del producto.
- Para más detalles sobre las condiciones de la garantía, consulte la página web de servicio: www.service.tristar.eu

##### MEDIO AMBIENTE

-  Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

##### Soporte


- ¡Puede encontrar toda la información y recambios en service.tristar.eu!

## PT Manual de Instruções

##### SEGURANÇA

- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo danos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.

- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre os 0 e os 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, caso sejam continuamente supervisionadas. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se receberem supervisão ou instruções relativamente à utilização segura do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.

- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).
-  A superfície poderá aquecer durante a utilização.
- AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

##### DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

- Botão de controlo da temperatura
- Temporizador (0-30 min.)/botão de alimentação
- Luz indicadora de alimentação
- Indicador luminoso de aquecimento
- Cesto
- Botão de libertação do cesto
- Pega do cesto
- Cuba
- Entrada de ar
- Aberturas de saída de ar
- Cabo de alimentação principal

##### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpie cuidadosamente o cesto e a cuba com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpie o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada, não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.
- Coloque o cesto corretamente na cuba
- Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura.**
- Não coloque nada sobre o aparelho. Isso perturba o fluxo de ar e afeta o resultado de fritura por de ar quente.**

##### UTILIZAÇÃO

- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com protecção terra.
- Retire cuidadosamente a cuba da fritadeira.
- Coloque os alimentos no cesto.
- Volte a colocar a cuba na fritadeira.
- Nunca utilize a cuba sem o cesto.
- Não toque na cuba durante e algum tempo após a utilização, pois aquece muito. Segure a cuba apenas pela pega.
- Rode o botão de controlo da temperatura para a temperatura pretendida.
- etermine o tempo de preparação necessário para os alimentos.
- Para ligar o aparelho, rode o botão do temporizador para o tempo de preparação pretendido, adicione 3 minutos ao tempo de preparação se o aparelho estiver frio.
- O temporizador inicia a contagem decrescente do tempo de preparação definido.
- Durante o processo de fritura por ar quente, o indicador luminoso de aquecimento acende-se e apaga-se de tempos a tempos. Isto indica que o elemento de aquecimento está ligado e desligado para manter a temperatura definida.
- O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo da cuba.
- Para alguns alimentos é necessário agitar a meio do tempo de preparação. Para agitar os alimentos, retire a cuba do aparelho segurando na pega e agite-a. De seguida, volte a colocar a cuba na fritadeira. Não puxe o botão de libertação do cesto enquanto o agita.
- Quando ouvir o indicador sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.

- Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar a cuba no aparelho e regular o temporizador para mais alguns minutos.
- Para retirar alimentos de pequenas dimensões (batatas fritas, por exemplo), prima o botão de libertação do cesto e retire o cesto da cuba. Não vire o cesto ao contrário ainda dentro da cuba, pois qualquer excesso de óleo que se tenha acumulado no fundo da cuba irá verter sobre os alimentos.
- Esvasie o cesto para uma travessa ou um prato. Assim que um lote de alimentos esteja pronto, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar um outro lote.

|                                | Quantidad e mín./máx. (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) | Agitar | Informação adicional                  |
|--------------------------------|---------------------------|-------------|------------------|--------|---------------------------------------|
| Batatas fritas                 | 300-700                   | 10-18       | 200              | agitar |                                       |
| Batatas fritas não congeladas  | 300-800                   | 16-20       | 200              | agitar | adicionar 1/2 colher de sopa de óleo. |
| Panadinhos de peixe congelados | 100-400                   | 6-10        | 200              |        | Pronto a cozinhar no forno            |
| Coxas de frango                | 100-500                   | 18-22       | 180              |        |                                       |
| Hamburguer                     | 100-500                   | 13-15       | 180              |        |                                       |
| Crepes chineses                | 100-400                   | 8-10        | 200              | agitar | Pronto a cozinhar no forno            |
| Bolo                           | 300                       | 20-25       | 160              |        | Assadeira                             |
| Quiche                         | 300                       | 20-25       | 160              |        | Assadeira                             |
| Queques                        | 300                       | 15-18       | 200              |        | Assadeira                             |

##### Sugestões

- Agitar alimentos de menores dimensões durante o tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar a fritura não uniforme dos alimentos.
- Adicione algum óleo a batatas cruas para obter um resultado crocante. Frite os alimentos na fritadeira sem óleo alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos como, por exemplo, salchichas, na fritadeira sem óleo.
- Coloque uma assadeira ou um tabuleiro de forno no cesto se pretender cozinhar um bolo ou uma quiche ou se pretender fritar alimentos frágeis ou recheados.
- Pode também utilizar a fritadeira para reaquecer alimentos. Para reaquecer alimentos, regule a temperatura para 150 °C durante até 10 minutos.


##### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Nunca mergulhe o dispositivo em água, o dispositivo e as várias partes não são à prova de água.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danifica o dispositivo.

##### GARANTIA

- Este produto possui uma garantia de 24 meses. A sua garantia é válida se utilizar o produto de acordo com as instruções e com a finalidade para a qual foi concebido. Além disso, a compra original (factura ou recibo da compra) deverá conter a data da compra, o nome do vendedor e o número de artigo do produto.
- Para obter as condições de garantia detalhadas, consulte o nosso website de serviço: www.service.tristar.eu

##### AMBIENTE

-  Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a protecção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.


##### Assistência

- Encontra todas as informações e peças de substituição em service.tristar.eu!

## PL Instrukcje użytkowania

##### BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwac urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczac do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci w wieku od 0 do 8 lat nie mogą używać tego urządzenia. Dzieci 8-letnie i starsze mogą obsługiwać to urządzenie, jeśli będą pod stałym nadzorem. Urządzenie może być używane przez osoby z obniżoną sprawnością fizyczną, zmysłową lub umysłową, osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub gdy je poinstruowano jak korzystać z tego urządzenia w bezpieczny sposób, i gdy zdają sobie sprawę z istniejących niebezpieczeństw. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.
- Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.
- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).
-  Powierzchnia może stać się gorąca podczas użytkowania.
- OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyc urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.

##### OPIS CZĘŚCI

- Pokrętło regulacji temperatury
- Minutnik (0–30 min)/pokrętło zasilania
- Lampka sygnalizująca włączenie
- Lampka nagrzewania
- Kosz
- Przycisk zwalniania kosza
- Uchwyt kosza
- Patelnia
- Wlot powietrza
- Otworki wylotowe powietrza
- Kabel zasilający

##### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie wyczyść kosz i patelnię, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ścierką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- Umieść prawidłowo kosz w urządzeniu.
- Niniejsza smażalnica wykorzystuje do działania strumień gorącego powietrza. Nie wolno napełniać patelni olejem lub innym tłuszczem do smażenia.

- Na urządzeniu nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów. Może to spowodować nieprawidłowy przepływ powietrza i negatywnie wpłynąć na wyniki smażenia.

##### UŻYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gnieździe elektrycznym.
- Ostrożnie wyciągnij patelnię ze smażalnicy.
- Umieść przygotowywaną żywność w koszu.
- Wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Nie wolno używać patelni bez kosza.
- Nie wolno dotykać patelni w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiągniętym wysokiej temperatury. Do trzymania patelni należy zawsze używać uchwytu.
- Ustaw pokrętło regulacji temperatury na odpowiedniej wartości temperatury.
- Określ czas przygotowania odpowiedni dla danych artykułów spożywczych.
- Aby włączyć urządzenie, ustaw pokrętło minutnika na wybranym ustawieniu czasu przygotowania. Jeżeli urządzenie jest zimne, zwiększ czas przygotowania o 3 minuty.
- Minutnik rozpocznie odliczanie ustawionego czasu przygotowania.
- Podczas smażenia przy użyciu strumienia gorącego powietrza lampka nagrzewania co jakiś czas włącza się i wyłącza. Sygnalizuje to włączenie i wyłączenie elementu grzejnego w celu utrzymania danej temperatury.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie patelni.
- Niektóre artykuły spożywcze wymagają przemieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszać składniki, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy. Podczas potrząsania nie wolno naciskać przycisku zwalniania kosza.
- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upływanie czasu przygotowania. Wyciągnij patelnię z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i włóż je na kilka minut.
- Aby



★★★  
**TRISTAR**



EN | Instruction manual

NL | Gebruiksaanwijzing

FR | Mode d'emploi

DE | Bedienungsanleitung

ES | Manual de usuario

PT | Manual de utilizador

PL | Instrukcja obsługi

IT | Manuale utente

SV | Bruksanvisning

CS | Návod na použití

SK | Návod na použitie

RU | Руководство по эксплуатации



FR-9990

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILBESCHREIBUNG /  
DESCRIPTION DE LAS PIEZAS / DESCRICÃO DOS COMPONENTES / OPIS CZĘŚCI / DESCRIZIONE DELLE  
PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / ПОПС СОУЩАСТИ / ПОПС СОУЩАСТИ / ПИСАННЕ ЗАПЧАСТІ



#### Wskazówki

- Przemieszanie niewielkich artykułów żywnościowych po upływie połowy czasu przygotowania pozwala uzyskać optymalne rezultaty i zapobiega nierównomiernemu smażeniu żywności.
- Aby świeże ziemniaki po usmażeniu były chrupiące, dodaj niewielką ilość oleju. Jeżeli dodasz olej, poczekaj kilka minut przed rozpoczęciem smażenia żywności.
- Smażalnicy nie należy używać do przygotowywania bardzo tłustych artykułów spożywczych, takich jak kiełbaski.
- Aby upiec ciasto lub quiche bądź przygotować delikatne lub wypełnione farszem artykuły spożywcze, umieść w koszu formę do pieczenia albo naczynie żaroodporne.
- Smażalnicy można również używać do podgrzewania żywności. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę o wartości 150 °C oraz czas przygotowania wynoszący maksymalnie 10 minut.

#### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Urządzenia nie należy nigdy zanurzać w wodzie; urządzenie ani jego części nie nadają się do czyszczenia w zmywarce do naczyń.
- Zewnętrzna obudowę należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania oraz druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

#### GWARANCJA

- Na produkt udzielana jest 24-miesięczna gwarancja. Gwarancja jest ważna, jeśli produkt jest używany zgodnie z instrukcjami oraz w celu, do jakiego jest on przeznaczony. Dodatkowo należy przelać oryginalne potwierdzenie zakupu (faktura, dowód sprzedaży lub paragon) wraz z datą zakupu, nazwą sprzedawcy oraz numerem pozycji, określonym dla tego produktu.
- Szczegółowe warunki gwarancji podane są na naszej stronie serwisowej: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)

#### ŚRODOWISKO


- Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutyłizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

#### Wsparcie

Wszystkie informacje i części zamienne są dostępne na stronie [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu).

## IT Istruzioni per l'uso

#### SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa fra 0 e 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni sotto costante supervisione. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza sotto supervisione o con adeguate istruzioni riguardo all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e alla comprensione dei rischi impliciti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di rete dotata di messa a terra (per elettrodomestici di classe I).
-  La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.

#### DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Manopola di controllo della temperatura
2. Timer (0-30 min.)/manopola di accensione
3. Spia di accensione
4. Spia di riscaldamento
5. Cestello
6. Pulsante di rilascio cestello

7. Manico del cestello
8. Contenitore
9. Presa d'aria
10. Fori di scarico dell'aria
11. Cavo di alimentazione

#### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Pulire bene il cestello e il contenitore in acqua calda, con sapone liquido e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolare, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Collocare correttamente il cestello nel contenitore.
- Questa friggitrice ad aria funziona con aria calda. Non riempire il contenitore con olio o grasso.
- Non collocare oggetti sull'apparecchio. Ciò interromperebbe il flusso d'aria influenzando negativamente i risultati della friggitrice.

#### USO

- Collegare la spina a una presa a parete dotata di messa a terra.
- Estrarre con attenzione il contenitore dalla friggitrice ad aria.
- Introdurre la pietanza nel cestello.
- Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria.
- Non usare il contenitore senza il cestello all'interno.
- Non toccare il contenitore durante e per un certo tempo dopo l'uso, dato che diventa molto caldo. Sostenerne il contenitore esclusivamente per il manico.
- Ruotare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura richiesta.
- Stabilire il tempo richiesto di preparazione della pietanza.
- Per accendere l'apparecchio, ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto; aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se l'apparecchio è freddo.
- Il timer inizia il conto alla rovescia in base al tempo di preparazione impostato.
- Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che l'elemento riscaldante si accende e si spegne per mantenere la temperatura impostata.
- L'olio in eccesso della pietanza viene raccolto sul fondo del contenitore.
- Alcune pietanze richiedono di essere salate a metà del tempo di preparazione. Per saltare la pietanza, estrarre il contenitore dall'apparecchio utilizzando il manico e scuoterlo. Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria. Non premere il pulsante di rilascio del cestello durante questa operazione.
- Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione è passato. Estrarre il contenitore dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il contenitore nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.
- Per togliere pietanze di piccole dimensioni (ad es. le patatine fritte), premere il pulsante di rilascio del cestello ed estrarre il cestello dal contenitore. Non capovolgere il cestello con il contenitore attaccato perché eventuali eccessi di olio raccolti sul fondo sarebbero versati sulla pietanza.
- Svuotare il cestello in una ciotola o su un vassoio. Quando il primo vassoio è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per prepararne un altro.

|                               | Quantità minima o massima (g) | Tempo (min) | Temperatura (°C) | Saltare la pietanza | Informazioni extra                     |
|-------------------------------|-------------------------------|-------------|------------------|---------------------|----------------------------------------|
| Patatine fritte               | 300-700                       | 10-18       | 200              | Saltare la pietanza |                                        |
| Patatine fatte in casa        | 300-800                       | 16-20       | 200              | Saltare la pietanza | Aggiungere e 1/2 cucchiaino d'olio     |
| Bastoncini di pesce surgelati | 100-400                       | 6-10        | 200              |                     | Utilizzare il prodotto pronto da forno |
| Cosce di pollo                | 100-500                       | 18-22       | 180              |                     |                                        |
| Hamburger                     | 100-500                       | 13-15       | 180              |                     |                                        |
| Involtilini primavera         | 100-400                       | 8-10        | 200              | Saltare la pietanza | Utilizzare il prodotto pronto da forno |
| Torte                         | 300                           | 20-25       | 160              |                     | Utilizzare una teglia                  |
| Quiche                        | 300                           | 20-25       | 160              |                     | Utilizzare una teglia                  |
| Muffin                        | 300                           | 15-18       | 200              |                     | Utilizzare una teglia                  |


#### Suggerimenti

- Saltare le pietanze più piccole a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una cottura non omogenea.
- Aggiungere un filo d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere le pietanze nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta di olio.
- Non preparare pietanze estremamente grasse, come le salsicce, nella friggitrice.
- Inserire una teglia o un piatto da forno nel cestello per cuocere una torta o una quiche o per friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È inoltre possibile usare la friggitrice ad aria per riscaldare i cibi. Per riscaldare i cibi, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.
- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua, il dispositivo e le sue parti non sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detersivi duri e abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, che danneggia l'apparecchio.

#### GARANZIA

- Questo prodotto è garantito per 24 mesi. La garanzia è valida se il prodotto viene utilizzato in conformità con le istruzioni e per lo scopo per il quale è stato realizzato. Inoltre, deve essere fornita la prova di acquisto originale (fattura, scontrino o ricevuta) riportante la data di acquisto, il nome del rivenditore e il codice del prodotto.
- Per i dettagli delle condizioni di garanzia, consultare il nostro sito web: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)

#### AMBIENTE


-  Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

#### Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu).

## SV Instruktionshandbok

#### SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nåtsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn upp till 8 år. Apparaten kan användas av barn som är 8 år eller äldre om de alltid övervakas. Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner angående användning av enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Apparater är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).
-  Ytan kan bli varm vid användning.
- **VARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.

#### BESKRIVNING AV DELAR

|                     | Min-max mängd (g) | Tid (min) | Temperatu r (°C) | Skaka | Extra information          |
|---------------------|-------------------|-----------|------------------|-------|----------------------------|
| Pommes              | 300-700           | 10-18     | 200              | skaka |                            |
| Hemmagjo rda pommes | 300-800           | 16-20     | 200              | skaka | lägg till 1/2 matsked olja |
| Frysta fiskpinnar   | 100-400           | 6-10      | 200              |       | Använd ugnsgredo           |

|                  |         |       |     |       |                  |
|------------------|---------|-------|-----|-------|------------------|
| Kycklingklu bbor | 100-500 | 18-22 | 180 |       |                  |
| Hamburgar e      | 100-500 | 13-15 | 180 |       |                  |
| Vårullar         | 100-400 | 8-10  | 200 | skaka | Använd ugnsgredo |
| Kaka             | 300     | 20-25 | 160 |       | Använd bakform   |
| Quiche           | 300     | 20-25 | 160 |       | Använd bakform   |
| Muffins          | 300     | 15-18 | 200 |       | Använd bakform   |

#### Tips

- Skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras ojämnt.
- Tillsätt lite olja till färska potatisar för krispigt resultat. Friterar din ingredienser i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fetiga ingredienser så som korvar i luftfritösen.
- Placera en bakform eller en ugnsforn i korgen om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill friterar omtåliga eller fylla ingredienser.
- Du kan även använda luftfritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser, ställ in temperaturen till 150°C i upp till 10 minuter.


#### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk aldrig ner dammsugaren under vatten. Apparaten och de olika delarna går inte att diska i diskmaskin.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skursvamp eller stålull som skadar apparaten.

#### GARANTI

- Denna produkt har en garanti på 24 månader. Din garanti är giltig om produkten används i enlighet med instruktionerna och för det ändamål som den tillverkades. Dessutom skall ursprungsköpet (faktura, kassakvitto eller kvitto) vidimeras med inköpsdatum, återförsäljarens namn och artikelnummer på produkten.
- För detaljerade garantivillkor, se vår servicewebbplats: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)

#### OMGIVNING


-  Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialet som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsavfaller gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns samlingsställen.

#### Support

Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu)!

## SK Používateľská príručka

#### BEZPEČNOST

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Spotrebič nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotrebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotrebič nesmjú používať deti od 0 do 8 rokov. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov, pokiaľ sú pod neustálym dozorom. Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými vlastnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny týkajúce sa použitia spotrebiča bezpečným spôsobom a ak porozumeli rizikám spojeným s jeho použitím. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchováajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič a napájací kábel uchováajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.
- Spotrebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
-  Povrch môže byť pri používaní horúci.
- **VAROVANIE:** V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!

#### POPIS KOMPONENTOV

1. Regulator teploty
2. Časovač (0-30 min.)/gombík zapínania
3. Kontrolka napájania
4. Kontrolka nahrievania
5. Kôš
6. Tlačidlo uvoľnenia koša
7. Rúčka koša
8. Panvica

9. Prívod vzduchu
10. Otvory na výstup vzduchu
11. Snúra sieťového napájania

#### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok baliaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
- Dokladne umyte kôš a panvicu teplou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou.
- Uvarte vnútro a vonkajšok spotrebiča vlnkou utierkou.
- Umiestnite spotrebič na stabilný horizontálny a rovný povrch, spotrebič neumiestňujte na povrch, ktorý nie je odolný teple.
- Umiestnite kôš do panvice
- **Táto teplovzdušná fritéza používa horúci vzduch. Nenalevajte do panvice fritovací olej alebo masť.**
- **Na vrch spotrebiča nič nekladte.** Bráni to prúdeniu vzduchu a má vplyv na výsledok pečenia horúcim vzduchom.

#### POUŽÍVANIE

- Zasuňte zástrčku sieťovej snúry do uzemnenej zásuvky.
- Opatrne vyberte z teplovzdušnej fritézy panvicu.
- Dajte do koša jedlo.
- Zasuňte panvicu späť do teplovzdušnej fritézy.
- Nikdy nepoužívajte panvicu bez koša zasunutého v nej.
- Počas používania a nejaký čas po použití sa panvice nedotýkajte, pretože je veľmi horúca. Panvicu chyťajte len za rúčku.
- Nastavte tlačidlo ovládania teploty na požadovanú teplotu.
- Nastavte požadovaný čas prípravy pre jedlo.
- Na zapnutie spotrebiča otočte gombíkom časovača na požadovaný čas prípravy, ak je spotrebič studený, pridajte 3 minuty.
- Časovač začne odpočítavať nastavený čas prípravy.
- Počas procesu pečenia horúcim vzduchom sa kontrolka zahrievania priebežne zapína a vypína. Indikuje to, kedy sa zapína a vypína vyhrievacie teleso na udržanie nastavenej teploty.
- Pribežný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti panvice.
- Niektoré potraviny si vyžadujú počas prípravy pretrasenie. Na pretrasenie potravín vytiahnite panvicu zo spotrebiča za rúčku a zatrasť ňou. Potom panvicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy. Počas pretriasania nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie koša.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvoneček časovača. Vytiahnite panvicu zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teple.
- Kontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panvicu späť do spotrebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Na vybratie malých potravín (napr. hranolčekov) stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša a kôš vytiahnite z panvice. Neotáčajte kôš, keď je na ňom pripevnená panvica, keďže prebytočný tuk, ktorý sa zhromažďil v spodnej časti panvice, sa dostane na jedlo.
- Vysypťe kôš do misy alebo na tanier. Keď je dávka potravín hotová, teplovzdušná fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.

|                      | Min-max hmotnosť (g) | Čas (min) | Teplota (°C) | Pretrasení e | Ďalšie informácie                          |
|----------------------|----------------------|-----------|--------------|--------------|--------------------------------------------|
| Hranolky             | 300 - 700            | 10 - 18   | 200          | pretrasenie  |                                            |
| Domáce hranolky      | 300 - 800            | 16 - 20   | 200          | pretrasenie  | pridajte polovicu polievkovej lyžice oleja |
| Zmrazené rybie prsty | 100 - 400            | 6 - 10    | 200          |              | Použite vhodnú do trúby                    |
| Paličky              | 100 - 500            | 18 - 22   | 180          |              |                                            |
| Hamburger            | 100 - 500            | 13 - 15   | 180          |              |                                            |
| Jarné rolky          | 100 - 400            | 8 - 10    | 200          | pretrasenie  | Použite vhodnú do trúby                    |
| Koláč                | 300                  | 20 - 25   | 160          |              | Použite plech                              |
| Quiche koláč         | 300                  | 20 - 25   | 160          |              | Použite plech                              |
| Mufiny               | 300                  | 15 - 18   | 200          |              | Použite plech                              |

#### Tipy

- Pretrasenie menších potravín počas prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť predísť nerovnomernému prepečeniu.
- Na dosiahnutie chrumkavosti pridajte k surovým zemiakom malé množstvo oleja. Pečte prísady v teplovzdušnej fritéze do niekoľkých minút po tom, ako ste pridali olej.
- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte veľmi masné jedlá ako klobásy.
- Ak chcete upiecť koláč alebo koláč quiche alebo ak chcete piecť krehké potraviny alebo plnené jedlá, do koša vložte plech alebo zapekaciu misu.
- Teplovzdušnú fritézu môžete použiť taktiež na prihratie jedla. Na prihratie jedla nastavte teplotu 150 °C a čas do 10 minút.


#### ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Nikdy neponárajte zariadenie do vody, zariadenie a rôzne súčasti a súčasti nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.
- Spotrebič očistite vlnkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, spongu ani drôtenku, pretože by mohli dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

#### ZÁRUKA

- Záruka na tento výrobok je 24 mesiacov. Vaša záruka je platná, ak sa výrobok používa v súlade s inštrukciami a na účely, na ktoré bol vyrobený. Navyše je treba predložiť doklad o pôvodnom nákupe (faktúru, predajný pokladničný blok alebo potvrdenie o nákupe), ktorý obsahuje dátum nákupu, meno predajcu a číslo položky tovaru výrobku.
- Kvôli detailným a podrobným podmienkam záruky, pozri prosím našu servisnú webovú stránku: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)

#### ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

-  Tento spotrebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotrebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recykliáciou použitých domácych spotrebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

#### Podpora


Všetky dostupné informace a náhradné díly a součástky najdete na [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu)!

## CS Návod k použití

#### BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možnému riziku.



- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přírodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let, pokud jsou pod soustavným dozorem dospělého. Tento spotřebič směji používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s недостатkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud byly o použití tohoto spotřebiče touto osobou poučeny a uvědomuji si možná nebezpečí. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Přístroj by neměl být ovládn prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.
- Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).
-  Povrch může být během používání horký.
- VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch poškrábaný, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému elektrickému šoku!

##### POPIS SOUČÁSTÍ

- Regulátor teploty
- Časovač (0-30 min.)\vypínač
- Kontrolka napájení
- Kontrolka žhavení
- Košík
- Tlačítko pro uvolnění košíku
- Držadlo košíku
- Pánev
- Vstup vzduchu
- Otvory pro výstup vzduchu
- Sítová šňůra

##### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepy nebo cedulky.
- Důkladně vyčistěte košík a pánev pomocí horké vody, saponátu a neodírající houby.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumist'ujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
- Špatřně umístěte košík v pánvi.
- Toto je fritéza airfryer, která pracuje na horký vzduch. Do pánve nelijte olej ani nedávejte tuk na smažení.**
- Nepokládajte žádné předměty na horní stranu spotřebiče. Narušuje to proudění vzduchu a ovlivňuje výsledek smažení vzduchem.**

##### POUŽITÍ

- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Opatrně vytáhněte pánev z fritézy airfryer.
- Do košíku vložte ingredience.
- Zasuňte pánev zpět do fritézy airfryer.
- Nikdy nepoužívejte pánev bez košíku uvnitř.
- Nedotýkejte se pánve během použití a nějakou dobu po použití, protože bude velmi horká. Držet pánev pouze za držadlo.
- Otočte ovládací knoflík teploty na požadovanou teplotu.
- Určete potřebný čas na přípravu ingrediencí.
- Chcete-li spotřebič zapnout, otočte knoflíkem časovače na požadovaný čas přípravy. Přidejte 3 minuty času přípravy, pokud je spotřebič studený.
- Časovač začne odpočítávat nastavený čas na přípravu.
- Během procesu smažení horkým vzduchem se občas rozsvítí a zhasne kontrolka žhavení. To znamená, že se zapíná a vypíná topné těleso pro udržení nastavené teploty.
- Přebýtečný olej z ingrediencí se shromažďuje na dně pánve.
- Některé ingredience vyžadují v polovině doby přípravy protřepat. Chcete-li ingredience protřepat, vytáhněte pánev za rukojeť ze spotřebiče a protřepejte. Potom zasuněte pánev zpět do fritézy airfryer. Během třepání nepoužívejte tlačítko pro uvolnění košíku.
- Jakmile uslyšíte zvonek časovače, uplynul nastavený čas přípravy. Vytáhněte pánev ze spotřebiče a položte ji na Záruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, zasuněte pánev zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.
- Chcete-li odstranit malé ingredience (např. hranolky), stiskněte tlačítko pro uvolnění košíku a vyzvedněte košík z pánve. Neotáčejte košík dnem vzhůru, pokud je ještě připojen k pánvi. Přebýtečný olej, který se shromažďuje na dně pánve, by mohl do ingrediencí.
- Košík vyprázdněte do misky nebo na talíř. Po přípravě dávky ingrediencí je fritéza airfryer okamžitě připravena pro přípravu další dávky.

|                     | Min-max množství (g) | Čas (min) | Teplota (°C) | Protřepat | Dodatečné informace                |
|---------------------|----------------------|-----------|--------------|-----------|------------------------------------|
| Hranolky            | 300-700              | 10-18     | 200          | protřepat |                                    |
| Domácí hranolky     | 300-800              | 16-20     | 200          | protřepat | přidejte 1/2 polévkové lžice oleje |
| Zmrazené rybí prsty | 100-400              | 6-10      | 200          |           | Trouba připravena k použití        |
| Stehýnka            | 100-500              | 18-22     | 180          |           |                                    |
| Hamburger           | 100-500              | 13-15     | 180          |           |                                    |
| Jarní závitky       | 100-400              | 8-10      | 200          | protřepat | Trouba připravena k použití        |
| Koláč               | 300                  | 20-25     | 160          |           | Použijte pečicí formu              |

|         |     |       |     |  |                       |
|---------|-----|-------|-----|--|-----------------------|
| Quiche  | 300 | 20-25 | 160 |  | Použijte pečicí formu |
| Muffiny | 300 | 15-18 | 200 |  | Použijte pečicí formu |

##### Tipy

- Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému smažení ingrediencí.
- Do čerstvých brambor přidejte trochu oleje pro křupavý výsledek. Po přidání oleje smažte ingredience ve fritéze ještě několik minut.
- Ve fritéze airfryer nepřipravujte ingredience s velkým obsahem tuku, jako např. jako klobásy.
- Chcete-li upéct dort nebo quiche nebo fritovat křehké nebo plněné ingredience, umístěte do košíku pečicí formu nebo pečicí misku.
- Fritézu airfryer můžete také použít pro ohřátí ingrediencí. K ohřívání ingrediencí nastavte teplotu na 150 °C až do 10 minut.


##### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Nikdy neponořujte přístroj pod vodu, přístroj a jeho různé součásti nejsou vhodné do myčky na nádobí.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte silné ani abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které poškozují spotřebič.

##### ZÁRUKA

- Záruka na tento výrobek je 24 měsíců. Záruka je platná tehdy, když je produkt používán pro účely, pro něž byl vyroben. Navíc je třeba předložit originální doklad o koupi (fakturu, účtenku nebo doklad o koupi), na němž je uvedeno datum nákupu, jméno prodejce a produktové číslo výrobku.
- Pro podrobnější informace o záruce, prosím, navštivte naše servisní internetové stránky: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)

##### PROSTŘEDÍ

-  Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklaci použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

##### Podpora

Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na [service.tristar.eu!](http://service.tristar.eu!)

## RU

##### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Производитель не несет ответственность за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство, взявшись за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми от 0 до 8 лет. Данное устройство может быть использовано детьми от 8 лет и старше под непрерывным присмотром взрослых. Данное устройство может быть использовано людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, или не имеющими соответствующего опыта или знаний, если за их действиями осуществляется контроль или они получили инструкцию по безопасной эксплуатации устройства, и они понимают потенциальные опасности, связанные с ней. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и техническое обслуживание устройства может проводиться детьми, только если они старше 8 лет и они находятся под присмотром взрослых.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается погружать шнур, вилку или устройство в воду и другие жидкости.
- Храните устройство и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- При работе устройства некоторые открытые поверхности могут сильно нагреваться.
- При эксплуатации устройства не предусматривается использование внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Это устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, оснащенной заземленным контактом (для устройств класса I).
-  Во время использования поверхности могут нагреться.

- ВНИМАНИЕ:** Если на поверхности появились трещины, отключите устройство во избежание поражения электрическим током.

##### ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Ручка регулятора нагрева
- Таймер (0-30 мин.)\ручка включения
- Световой индикатор питания
- Световой индикатор нагрева
- Корзина
- Кнопка для снятия корзины
- Рукоятка корзины
- Противень
- Воздухозаборное отверстие
- Отверстия для выпуска воздуха
- Сетевой шнур

##### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Снимите всю упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Тщательно промойте корзину и противень горячей водой с небольшим количеством моющего средства с помощью неабразивной губки.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Установите устройство на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность, не устанавливайте его на нежаростойкие поверхности.
- Установите корзину в противень согласно инструкциям
- Жарка в аэрофритюрнице происходит за счет горячего воздуха. Не наливайте в противень масло или жир для жарки.**
- Не ставьте на устройство посторонние предметы. Это приводит к нарушениям в движении потока воздуха и отрицательно влияет на результат жарки.**

##### ПРИМЕНЕНИЕ

- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Осторожно вытяните противень из аэрофритюрницы.
- Поместите ингредиенты в корзину.
- Задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу.
- Не пользуйтесь противнем, если в нем нет корзины
- Не прикасайтесь к противню еще какое-то время после использования, так как он очень сильно нагревается. Держите противень только за ручку.
- Установите необходимую температуру с помощью ручки регулятора нагрева.
- Определите время, необходимое для жарки ингредиента.
- Для включения устройства переведите регулятор таймера в необходимое положение. Если устройство остыло, до прибавьте ко времени жарки 3 минуты.
- Таймер начнет обратный отсчет заданного времени.
- Во время жарки горячим воздухом загорается индикатор нагрева, который время от времени начинает мигать. Мигание индикатора указывает на включение и выключение нагревательного элемента, позволяющее поддерживать заданную температуру.
- Лишнее масло из ингредиентов скапливается в нижней части противня.
- В процессе жарки может потребоваться перемешивание некоторых ингредиентов. Для перемешивания ингредиентов вытяните противень из аэрофритюрницы за ручку и встряхните его. После этого задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу. Во время встряхивания не нажимайте кнопку для снятия корзины
- Звуковой сигнал таймера указывает на то, что заданное время жарки истекло. Вытяните противень из аэрофритюрницы и поставьте его на жаростойкую поверхность.
- Проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, то просто задвиньте противень обратно в устройство и установите таймер на несколько дополнительных минут.
- Чтобы достать небольшие ингредиенты (например, картофель фри), нажмите кнопку для снятия корзины и поднимите ее над противнем. Не переворачивайте корзину, пока на ней закреплен противень, так как собравшееся в нижней части противня масло вытечет на ингредиенты.
- Выложите содержимое корзины в емкость или на тарелку. После приготовления одной партии ингредиентов аэрофритюрница сразу же будет готова к жарке следующей партии.
- Встряхивание небольших ингредиентов в процессе жарки позволяет получить лучший результат и предотвратить неравномерное прожаривание.
- Для получения хрустящего картофеля добавьте в свежий картофель немного масла. После добавления масла выполните жарку ингредиентов в аэрофритюрнице в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрофритюрнице слишком жирные продукты (сосиски).
- Для приготовления пирога, запеканки, мягких ингредиентов или ингредиентов с начинкой вставьте в корзину форму или посуду для духовки.
- Также аэрофритюрницу можно использовать для подогрева ингредиентов. Для подогрева ингредиентов установите температуру на 150 °C и время на 10 минут.


##### ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Не погружайте устройство в воду; устройство и его различные компоненты не предназначены для очистки в посудомоечной машине.
- Очистите устройство влажной тканью. Не используйте сильные и абразивные чистящие средства, скребки или стальные мочалки, так как они могут повредить устройство.

##### ГАРАНТИЯ

- На продукт предоставляется гарантия 24 месяца. Гарантия является действительной при условии, что продукт используется с соблюдением инструкций и строго по назначению. Помимо этого, необходимо предоставить свидетельство первичного приобретения (чек о покупке, товарный чек или квитанцию) с указанной датой покупки, название распространителя и номер артикула продукта.
- Подобные условия предоставления гарантии приведены на нашем веб-сайте техобслуживания: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)

##### ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

-  Фиксированная ширина, узкая. По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуя вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

##### Поддержка

Вы найдете всю доступную информацию и запасные части на сайте [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu)